

Tageskarte



feine Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Curry	5,50 €
Tafelspitzkraftbrühe mit Flädlestreifen	4,50 €
Carpaccio vom Göttelfinger Weiderind, gebratene Riesengarnelen in Knoblauchbutter und ein kleines Kürbissüppchen dazu Grissinis	15,00 €
gebackene Kürbisrisottobällchen und Ziegenfrischkäsepralinen mit Butternutkürbiskompott und mariniertem Feldsalat	16,50 €
zarter Hirschgulasch in Waldpilzrahm dazu hausgemachte Serviettenknödelscheiben	17,00 €
24 Std Sous vide gegarter Schweinebauch vom Grill auf saftigen Bayrischkraut dazu Bauernröstis	15,50 €
10 Stk. gebratene Riesengarnelen in Knoblauchbutter mit Bauernbaguette und Feldsalat in Sherrydressing	20,00 €
panierte Nagoldtaler Forellenfilets mit Sauce Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat	15,50 €
gebratenes Norweger Lachsfilet auf Lauchrahm dazu Bauernröstis	18,50 €
Bourbon Vanilleeiskugel im kandierte Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl	3,00 €
hausgemachtes Apfel- Ginsorbet	3,50 €